

AVICO

東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号 〒151-0066
Yoyogi Flower Mansion #601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, TOKYO JAPAN, (Zip) 151-0066
Tel. 03-6407-9522 Fax. 03-6407-9523

ジョヴィ Giovi



シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。原料はシチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ自ら製作するという力の入れよう。設立間もないが、毎年数々のコンクールでメダルを受賞しており、すでに高い評価を得ている。

2016 ヴィーノ エтна ロッソ Vino Etna Rosso Doc Etna

750mlx6

希望小売価格 ¥6,620 (税別)

希望小売価格 ¥7,282 (税込)

【州】	シチリア州
【名前の由来】	ギリシャ語でアクラトンAkratonはピュアなワインという意味。 古代オリンピックの勝者には、全く混ぜ物の入っていない純粋なワインが与えられた。
【カテゴリー】	Etna D.O.C.
【品種】	ネレッロ・マスカレーゼ90%、ネレッロ・カップチョ10%
【醸造・栽培責任者】	Giovanni La Fauci ジョヴァンニ・ラ・ファウチ
【ブドウ生産地】	Contrada Allegracore e Passopisciaro, Randazzo (CT), Sicilia
【畑面積】	2ha
【生産本数】	3,000~3,500本
【収穫量】	3.800 Kg/ha
【植樹率】	8,000株 / ha 樹齢40~60年
【畑の標高】	700m 北向き
【土壌】	火山性土壌
【仕立て法】	アルベレッロ/フィラーリ
【収穫時期】	10月下旬~11月中旬
【醸造容器】	ステンレスタンク
【アルコール発酵】	20~25日間
【発酵温度】	22°C~24°C
【熟成】	500ℓのトノーに24ヶ月 (3~4年目の使用樽)
【瓶内熟成】	6~8ヶ月
【マロラティック発酵】	自然に
【マセラシオン期間】	12~14日間
【初ヴィンテージ】	2010年
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	18°C~20°C
【アビナメント】	肉料理、サラミやチーズ
【受賞歴】	Taormina Gourmet 2016 に関連して Cronache di Gustoが主催した“Sicilian Wine Awards” で第3位



紫の反射のあるルビー色、熟したフルーツやチェリーの香り、ドライ、タンニンや塩の味わい。